

# Fiocco di Sauris

Il Fiocco di Sauris nasce dalla parte più nobile della coscia del maiale, magra e saporita, che viene stagionata dopo una leggera affumicatura. Pieno e gustoso, leggero e stuzzicante è adatto per antipasti o piatti unici.

*Fiocco di Sauris is made from the noble part of the pork leg, which is lean and full of flavour. It is ripened after slight smoking. Fiocco di Sauris has a full, tasty, light and tempting flavour that makes it ideal for starters or main courses.*



Denominazione legale	Fiocco di Sauris leggermente affumicato	<i>Legal name</i>	<i>Fiocco di Sauris lightly smoked</i>
Materia prima	Fese di suino accuratamente selezionate e provenienti da allevamenti e macelli comunitari	<i>Raw material</i>	<i>Carefully selected pork rumps originating from community farms and slaughterhouses</i>
Zona di produzione	Tutte le operazioni produttive e di confezionamento sono eseguite a Sauris (UD) a 1.212 m s.l.m.	<i>Production area</i>	<i>Processed and packaged in Sauris (UD) at an altitude of 1,212 masl</i>
Modalità produttive	Sezionamento - Salatura - Insacco - Affumicatura tradizionale con legna di faggio - Stagionatura - Confezionamento	<i>Production processes</i>	<i>Cutting, salting, stuffing, traditional beechwood smoking, ripening, and packaging</i>
Ingredienti	Fesa di suino, sale, spezie, piante aromatiche Conservante: Nitrato di potassio	<i>Ingredients</i>	<i>Pork rump, salt, spices, aromatic herbs Preservative: potassium nitrate</i>
Glutine	Senza glutine. Prodotto presente nel Prontuario AIC degli Alimenti redatto dalla Associazione Italiana Celiachia e sul sito <a href="http://www.celiachia.it">www.celiachia.it</a> .	<i>Gluten</i>	<i>Gluten-free</i>
Allergeni	Nella formulazione del prodotto non vengono aggiunte le sostanze allergeniche di cui all'Allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011, né intenzionalmente, né tramite cross contamination.	<i>Allergens</i>	<i>In the product there are no allergens contained in Annex II to Regulation (EU) 1169/2011.</i>
OGM	Non contiene OGM ai sensi dei Regolamenti CE 1829/03 e 1830/03.	<i>OGM</i>	<i>OGM-free as Regulation (EC) 1829/03 e 1830/03</i>
Caratteristiche del prodotto	Listeria m. < 100 UFC/g Salmonella spp: assente in 25 g	<i>Characteristics of the product</i>	<i>Listeria monocytogenes: &lt;100 UFC/g Salmonella spp: absent in 25g</i>
Modalità d'uso	Pronto al consumo, budello non edibile	<i>How to use</i>	<i>Ready to eat, casing inedible</i>



#### **Fiocco di Sauris**

##### **Intero/Whole**

Articolo/Article: 03002  
 Codice EAN/EAN Code: 224860  
 Peso/Weight: 1,6-1,8 Kg  
 Confezione/Package:  
 Sottovuoto/Vacuum-packed  
 Pezzi per imballo/  
 Items per carton: 4 - 8 - 16  
 Shelf Life:  
 90 gg/days  
 Modalità di conservazione/  
 Storage conditions:  
 Luogo fresco e asciutto  
 Cool and dry place



#### **Fiocco di Sauris**

##### **Mezzo/Half**

Articolo/Article: 03003  
 Codice EAN/EAN Code: 820260  
 Peso/Weight: 650-750 g  
 Confezione/Package:  
 Sottovuoto/Vacuum-packed  
 Pezzi per imballo/  
 Items per carton: 4 - 8 - 16  
 Shelf Life:  
 90 gg/days  
 Modalità di conservazione/  
 Storage conditions:  
 Luogo fresco e asciutto  
 Cool and dry place